

回 覧



2026 年
8 月号

広
報

わかいち

発行：若葉一丁目町会
会長 小澤市明
広報部編集委員

昨年に比べ幾分過ごしやすいい日が増えたものの、千葉県での大雨や茨城に上陸し西日本へ向かう台風など、地球温暖化の影響を強く実感させられます。

さて、9月は「防災の日」を皮切りに、お彼岸や十五夜など季節の節目や伝統行事が多く巡ってまいります。秋空のもと、美しい満月を眺めながら季節の移ろいを楽しむ時間も大切にしたいものです。

また、長年にわたり地域を支え見守ってくださっている敬老の皆様へ、心より感謝と敬意を表します。

これからは朝晩の寒暖差が大きくなる時期となります。皆様におかれましては、体調を崩されませぬようどうぞご自愛ください。

今号も地域の身近な情報をお届けいたします。ぜひ最後までご一読ください。

目次

- ・その他 お知らせ

【お国自慢シリーズ第1弾】

若葉一丁目にお住まいの方、かつ出身地が東京以外の方から、出身地の名産品等を皆様に紹介したいと思います。まずは、大島出身の方から寄稿がありましたので、2回に別けてご紹介いたします。

<寄稿者A氏>

今回は私の出身地である「伊豆大島」の名産品を今月号・次月号に渡って2つ紹介させていただきます。

1つ目は「くさや」、
「くさや」といえば
実に臭いイメージで
あり、最近の若い方は、
見たこともないかと
思います。



Wikipediaによると、「くさや」とは、伊豆諸島の特産品として知られており、魚類の干物の一種とされます。

新鮮な魚を「くさや液」と呼ばれる独特の匂いや風味を有した液体に浸潤した後で、乾燥させて製造します。

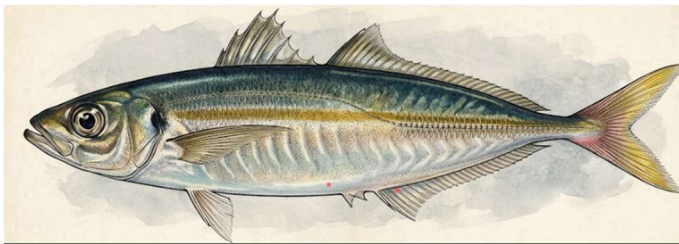
くさやの語源は、新島における方言で魚を「ヨ」と呼ばれ、臭い＋魚＝「クサヨ」が長い月日を経て「クサヤ」となったと言われていたり、単純にくさいから「クサヤ」というようになったと語源ははっきりしていないようです。

歴史的には、日本書紀に記されている「みさごずし」

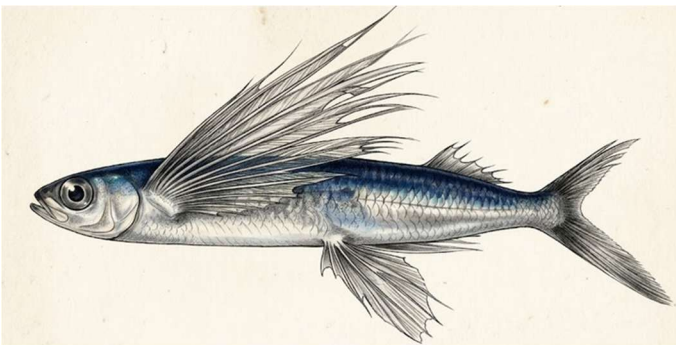
が由来とされ、滝沢馬琴の小説「椿説弓張月」においても源為朝が伊豆大島に流刑になった際にこれを食べたと記載されているようにかなり昔から存在するようです。

ここで使う魚ですが、伊豆諸島において島ごとに特徴があり、

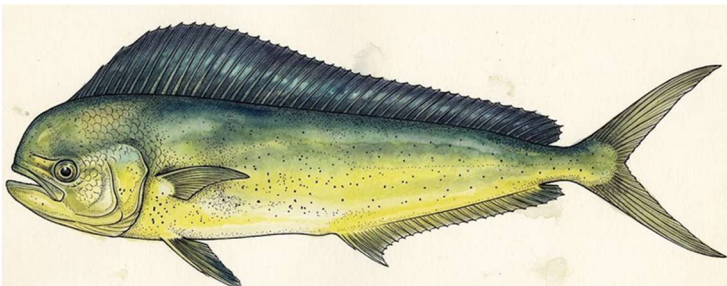
大島～三宅島までは大体「ムロアジ」、



八丈島では「トビウオ」、



伊豆諸島ではないですが小笠原では「シイラ」、



を使っています。

興味のある方、浜松町にある竹芝栈橋の売店で常時販売していますのでトライしてみてください？

半纏・木札を作りますか！！

本年の須賀神社の祭礼も無事に終わり、早くも2か月が過ぎました。

さて、来年以降の祭礼をみすえて、半纏と木札作成のご案内となります。自分の半纏と木札をこの機会に作ってみるのは如何でしょうか？

申込方法は、以下をご参照ください。

【はんてん半纏】

価格：未定（30,000円前後の見込み）

【きふだ木札】

価格：未定（2,000円前後の見込み）

【共通事項】

お渡し時期：今年冬ごろを予定

申込方法：下記メールアドレスへ

bell2451@gj8.so-net.ne.jp

- ・氏名、住所、半纏／木札作成希望の旨をご連絡願います
- ・お申込み確認後、担当者より個別に対応させていただきます。
- ・上記価格は、注文数量等によって変動するため、現時点では目安の金額である点をご了承ください。

※ご不明なことは、町会役員にお問い合わせ下さい。

【お知らせ】

ご家庭用の消火器の購入費用についての一部補助

<対象者>

新宿区内在住の方

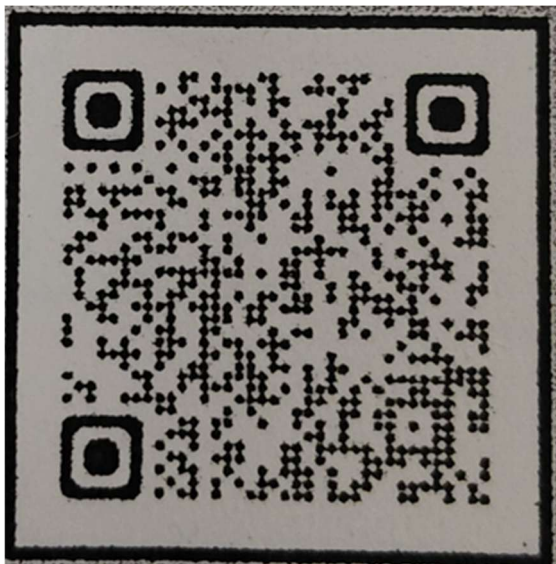
<期間>

令和8年5月1日から令和9年1月31日まで

なお、期間中であっても予算がなくなり次第、
終了のため、お早めに。

<購入方法>

詳細は、新宿区のホームページをご参照ください。
(以下の二次元コードからアクセス可能)



【編集後記】

夏から秋にかけて旬を迎えるタチウオ。刀のような容姿から「太刀魚」、また、立って泳ぐことから「立ち魚」と書くようです。

このタチウオは、脂がのっていて、旨味もあり、実に美味しい魚です。

焼いても身が固くならず、どのような料理でも合う万能な魚です。

一匹丸ごと置いている店はなかなかありませんが、歯がとても鋭く、手が少し触れただけでも深く切れてしまい、なかなか血が止まらないため、扱いには注意が必要です。

サイズは、タチウオの体高を指の本数で表し、指5本だと、体長1メートルを超える大物で、通称「ドラゴン」とも言われます。そのぐらいのサイズになると、胃もたれするぐらいの脂を身にまっており、高値が付きます。

さて、「広報わかいち」も皆様方のおかげで、発行することができております。

ぜひ町内の皆様へお知らせしたいこと等ありましたら、寄稿をお願いします。

問合せ・寄稿先：広報部 松岡まで
Mail:wakabakouhobu@gmail.com

